

TAKE OUT MENU

夕食テイクアウト

※料理の写真はイメージです



自家製ビーフハンバーグと
バターライス

¥2,860



和牛ロース肉のステーキと
温野菜のホテルカレー

¥3,190



生ハムとモッツアレラの
サラダ

¥1,950

朝食テイクアウト



うな重
(お吸い物付き)

¥4,500



国産牛の炙り焼き重

¥4,500



サンドウィッチ
サラダ&スープ

¥1,650

インフォメーション

- ※夕食テイクアウトのご予約は、当日の13:00までとなります。
- ※朝食テイクアウトのご予約は、前日の18:00までとなります。
- ※受け渡しは蓼科東急ホテル内 レストラン「フレグラント」前にて行っております。
- ※朝食テイクアウトは朝7:30～、夕食テイクアウトは17:30～お渡しいたします。
- ※アレルギー、ご連泊の対応は致しかねますのでご了承ください。
- ※仕入れの都合により、内容が異なる場合がございます。
- ※直射日光及び高温多湿は避け、お受け取り後2時間以内にお召し上がりください。
- ※料金は全て税込み価格となっております。

ご予約
お問合せ

蓼科東急ホテル

TEL:0266-69-3109

アラカルトメニュー

～提供期間～

2025年7月1日～8月31日

和食

お造り盛り合わせ	・ ・ ・ ・ ・ ￥3,270
天ぷら盛り合わせ	・ ・ ・ ・ ・ ￥2,900
出汁巻き玉子	・ ・ ・ ・ ・ ￥1,450
野沢菜セット	・ ・ ・ ・ ・ ￥1,220
御飯セット（御飯・味噌汁・香の物）	・ ・ ・ ・ ・ ￥ 790

洋食

・ 本日の彩りサラダ（2～3人用） ・ ・ ・ ・ ・ ￥1,430

【前菜】

・ ハヶ岳サーモンのタルタル・サラダ仕立て ・ ・ ・ ・ ・ ￥2,000

・ 魚介のサラダ仕立て・レモン風味のドレッシング ・ ・ ・ ・ ・ ￥2,800

【スープ】

・ トマトのクリームスープ ・ ・ ・ ・ ・ ￥1,200

・ パリソワ

（ヴィシソワーズとコンソメジュレの冷製スープ） ・ ・ ・ ・ ・ ￥1,200

【魚料理】

・ スズキのポアレ・ベルモットソース ・ ・ ・ ・ ・ ￥2,500

・ 太刀魚のポアレ・トマトとバジルのソース ・ ・ ・ ・ ・ ￥3,000

【肉料理】

・ 福味鶏のソテー・ディアブロソースで ・ ・ ・ ・ ・ ￥2,200

・ 和牛ロース肉のソテー・グリーンペッパーソースで ・ ・ ・ ・ ・ ￥5,000

・ Tボーンステーキ（450～500グラム）3・4人前 ・ ・ ・ ・ ・ ￥7,000

【デザート】

・ 本日のデザート ・ ・ ・ ・ ・ 当日お任せ ・ ・ ・ ・ ・ ￥当日

※デザートについては当日のお任せとなります。詳細はお問い合わせください。

- ・ 8月10日～16日までアラカルトのみ予約はお受けしておりません。予めご了承下さい。
- ・ 注文後からのご用意となります。お時間いただきますので予めご了承下さい。
- ・ 食材の仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございます。
- ・ アレルギーお持ちのお客様につきましては、事前にお申し付けください。